

Reserv3 Brut Nature Pietro Toso: 3 ragioni e una solo ecellenza

scritto da Redazione Wine Meridian | 1 Luglio 2024



Perfetto come il numero 3, il nuovo Reserv3 Brut Nature Pietro Toso mette 3 valori alla base della sua creazione:

- Qualità
- Legame con il territorio
- Etica ambientale

E 3 sono le uve, provenienti dal nord Italia che lo compongono:

1. Pinot Nero (75%),
2. Chardonnay (20%),

3. Pinot Meunier(5%) .

Reserv3 Brut Nature nasce da uve raccolte a mano in vigneti esposti a sud-ovest, dove l'energia luminosa del sole è maggiore e garantisce una migliore maturazione, sapientemente vinificate, utilizzando solo la parte migliore del grappolo e lavorate con il Metodo Charmat, la metodologia che esalta la freschezza e il bouquet naturale del vino. Una lunga fermentazione e un bâtonnage di 6 mesi sui lieviti, conferiscono al prodotto finale tutti gli aromi generati durante il naturale processo di fermentazione e lo arricchiscono di finezza ed eleganza. Ne deriva uno Spumante dal colore giallo paglierino brillante e dal perlage fine e persistente; i profumi fragranti di fiori bianchi, e frutta a polpa bianca sono arricchiti da eleganti note lasciate dalla lunga fermentazione, con sentori di crosta di pane e brioche; al palato è secco, equilibrato, raffinato con una buona freschezza e sapidità; ottimo come aperitivo, ideale per antipasti leggeri, piatti a base di pesce e crostacei.

Con Reserv3 Brut Nature debutta il marchio Pietro Toso, omaggio allo spirito innovativo dell'azienda che oggi interpreta e propone una nuova linea esclusiva di bollicine, dove il sapore della sua storia incontra il gusto contemporaneo. Pietro Toso racconta un modo contemporaneo di intendere le bollicine, che unisce sapientemente le radici di produttori vitivinicoli con la capacità di anticipare i nuovi gusti del mercato.

La storia della **famiglia Toso si intreccia da oltre 100 anni e da quattro generazioni alla tradizione piemontese del vino e dello Spumante e alle sue terre più vocate:** l'azienda resta profondamente radicata nelle origini e contemporaneamente proiettata verso il futuro, guidata oggi dalla quarta generazione della famiglia con i due fratelli Gianfranco e Pietro ed il cugino Massimo. Con questa novità le cantine Toso intendono sottolineare **nuovamente l'importanza di una politica**

aziendale attenta alla sostenibilità, che si traduce in azioni e investimenti concreti: l'azienda produce energia pulita con tre impianti fotovoltaici, genera calore impiegando biomasse e non combustibili fossili, recupera le acque per il lavaggio esterno e la refrigerazione, utilizza navette robot elettriche per le attività di stoccaggio in magazzino.